

Deli Telegraph

Opgericht: 1918 • Ondergronds: 1940 – 1945 • Gerevitaliseerd: 2020 • #6 • Winterzonnewende 2021

Twee handen en vier poten op één buik

Frits interviewt Truida’s Tommy en Gerdiens Doris

*Ik zit mij voor het vensterglas onnoemlijk te vervelen.
Ik wou dat ik twee hondjes was, dan kon ik samen spelen.*

Deze prachtige regels poëzie komen onmiddellijk in mij naar boven als ik **Tommy** (een echte Tibetaanse Chocolate Shih Tzu, iets meer dan negen maanden) en **Doris** (een Cubaanse Havanezer, vier jaar) naar elkaars staartjes zie bijten. Ze vormen een heerlijk Deli-duo: de twee reutjes kwispelen hard, bijten zacht, maken een rondje in onze ommuurde cul-de-sac en blaffen vol enthousiasme naar hun buurtbewoners. Maar wie zijn hun baasjes eigenlijk? En hebben ze elkaar écht ontmoet via hun viervoertertjes?

Jazeker! Maak kennis met Truida en Gerdien, twee ontzettend gezellige dames die beiden al een tijdje aan het Deliplein wonen. Truida hoort écht bij het meubilair, want zij woont al bijna dertig jaar op de hoek van ons prachtige plein. Gerdien is hier zo’n acht jaar geleden komen wonen, zo’n vier meter verderop. “We zagen elkaar de afgelopen jaren vaak lopen en maakten af en toe een praatje. Maar toen Truida negen maanden geleden Tommy kreeg, bleken wij vieren een ontzettend goede match,” zegt Gerdien. Binnen de kortste keren ontstond er een vriendschap: “Wanneer het uitkomt, appen we. Zie ik je zo even op straat?”

Ik zie Tommy en Doris druk met elkaar klieren. Zijn ze echt zo gek op elkaar? “Ja, het is echt ongelooflijk.” Aan het begin keek Doris nog even de kat (of moet ik zeggen: hond?) uit de boom, maar na een paar weken bleken ze de beste vriendjes. “Het is gemakkelijk, het is gezellig. De hondjes kunnen zelfs goed met onze katten overweg.” En ze lopen niet zomaar weg. Dat is prettig, want het Deliplein heeft vier scherpe bochten, waarin pakketbezorgers de boel onveilig maken. “Daar moet je wel echt om denken,” zegt Gerdien, “en daarom hebben de hondjes ‘s avonds een lampje.”

Overdag zitten de dames (en hondenheren) lekker voor hun huis. Soms zijn ze te vinden in het gras. Ze passen dan goed op dat er geen kinderen spelen en ruimen de hondenpoep natuurlijk altijd netjes op. Truida: “Er ligt trouwens meer kattenpoep!” Daar maak ik me trouwens ook schuldig aan, want ik heb zes weken geleden met mijn vriendin onze poes Miep opgehaald uit Winschoten.

De dames zijn, net als ik, erg positief over de buurt. “Het is hier heel mooi wonen. Poortje door, wind in de bomen, de vogels...” Ja, het Deliplein kan binnenkort wel een Open Dierendag organiseren, want er loopt van alles en nog wat rond. “Vroeger waren er hier vooral veel katten, maar je merkt dat er tegenwoordig steeds meer mensen een hond hebben,” zegt Truida. Ik ben benieuwd: zorgt dat er ook voor dat mensen tegenwoordig meer met elkaar omgaan dan vroeger? Nee, zegt Truida. In het verleden zochten buurtbewoners elkaar juist wat vaker op: “Waxinelichtjes, een leuk sfeertje, buitenfeestjes.”

Is het daarom niet leuk dat Truida en Gerdien elkaar op deze manier gevonden hebben? Ik vind van wel. Zo zie je maar: een nieuwe vriendin (mens) of vriend (hond) vind je soms zomaar om de hoek! *



Het licht tegemoet * Een kaa(r)srijke Kerstmis en een vuurpijlarm oud en nieuw gewenst. *Liefs van de redactie.*



Twee sneeuwwitte vrinden begroeten ons Deliërs met warme penen en ijzige tenen (dec 2017)

Deli-catessen * Plantaardige Flappie op tafel met kerst Gebraad van knolselderij met saus van citrusvruchten

Memanggang (het gebraad):
☞ 1 knolselderij (ca. 900 gram).
☞ 2-3 el boter.
☞ zoutflakes en zwarte peper.
☞ 1 koffielepel venkelzaad.
☞ 1 koffielepel karwijzaad.
☞ de tenen van één bol knoflook.
☞ aluminiumfolie
Bubur (de saus):
☞ 3 el marmelade.

☞ de naaldjes van 1-2 takjes dennenboom of rozemarijn, fijngehakt.
☞ 2-3 sinaasappels gehalveeld.
☞ 2-3 mandarijnen gehalveerd.
☞ 1-2 citroenen gehalveerd.
☞ 1-2 bol knoflook overlangs gehalveerd.
☞ 1 el grove mosterd.
☞ 1 el rodewijnazijn.
☞ een scheutje brandy/whiskey.

*

Bekerja (aan de slag):

☞ Verwarm de oven voor op 225 graden. Was de knol goed, met een borsteltje (tandenborstel) gaat het goed tussen de worteltjes door. Droog hem af en smeer de knol met schone handen (!) helemaal in met boter. Zet hem op het midden van twee vellen aluminiumfolie, die je kruislings over elkaar hebt gelegd.
☞ Maal de zaden kort in een vijzel. Bestrooi de knolselderij met peper, zout en de gemalen zaden en leg de losse tenen knoflook er ook op. Vouw de folie over de knol dicht en zet hem op een bakplaat. Bak hem ca. twee uur, of tot je er met een puntig mesje gemakkelijk kunt doorprikken. Zet de laatste dertig minuten de sinaasappels, citroen, mandarijn én de gehalveerde knoflook erbij in de oven. Vouw dan de folie open, verwijder de knoflooktenen en rooster de knol nog dertig minuten zonder folie voor een mooi bruin korstje.
☞ Smelt intussen de marmelade met de rozemarijn in een steelpannetje. Druk de gepofte knoflook uit de losse tenen, roer erdoor. Pers twee sinaasappels, één mandarijn en de helft van de citroen uit (of doe meer naar smaak, het is een vergevingsgezind gerecht).
☞ Voeg het sap aan de saus toe. Maal de saus met een staafmixer glad. Breng de saus daarna op smaak met de grove mosterd, azijn en whiskey of cognac en eventueel een scheutje water als hij te dik is.
☞ Serveer de saus bij de knolselderij. Garneer de knol verder met de andere citrusvruchten en de gehalveerde en geroosterde bol knoflook, zo kunnen uw gasten de rest van de knoflook of citrus over hun knolgebraad uitpersen. *Selamat makan!*

Op ‘grand tour’ met *Campervan Gogh*

Ben

KNALRODE VOLKSWAGEN T4

In 2002 ben ik van de band gerold: de verlengde versie met een 5-cylinder 2,5 liter benzinemotor. Vervolgens hebben ze er met grote letters COMMANDOWAGEN op gekalkt (wat je nog nèt kunt zien). Ook ingebouwd zijn toen sirene, zwaailichten, omvormer en communicatieapparatuur. Achterin een bank, middenin een klaptafel en voorin draaibare stoelen. Deze kleur rood kan niet goed tegen de zon: vandaar dat ik er wat afgeleefd uit zie, maar het tegendeel is waar! Ze zeggen dat ik nog heel wat jaartjes meekan...

De eerste tien jaar van mijn leven heb ik in een verwarmde garage van de brandweer gestaan, bij calamiteiten stond ik altijd vooraan als verbindingspost. Veel heb ik toen niet gereden: slechts 3000 km, totdat ING Lease me wegdeed. Vervolgens heeft huidige eigenaar Ben me gekocht, bijna als nieuw! De VW-garage bekende eens dat dit de beste bus is die de fabriek ooit heeft gebouwd; en gelijk hebben ze. Degelijke afwerking, stil, snel, alles solide... Alleen de airco en kachel zijn wat aan de kleine kant voor het volume.

Ben heeft me toen eens uitgeprobeerd op de Duitse Autobahn: 200 kilometer per uur, ik ben natuurlijk wél een merkauto! Dorst had ik wel: we zagen de benzinemeter zakken.

Daarom heeft Ben me met lpg laten ombouwen: wel zo economisch en milieuvriendelijk. Achterin kwam een vlonder met bovenop ruimte voor van alles: complete tentoonstellingen, een matras en daaronder een kleine uitschuifbare keuken, en bergruimte. Daar kan veel onder: boeken, kleding, schilder- en tekenspullen om op reis te gaan en te dienen als camper en rijdend atelier. Nederland, Duitsland, Frankrijk, Italië, en de laatste jaren Spanje zijn het reisdoel. Plein-air schilder noemt mijn coureur zich: hij schildert het liefst ter plekke. Het resultaat: kijk maar eens op www.benrikken.nl. *

Sneeuwengelen luiden hun kristallen klaroenen; het is winter. Je poetst het rijp van je postbussleutel – albasten poeder dwarrelt op je sneeuwlaars. Je opent de bus en daar ligt ze: een fonkelverse editie van Deli Telegraph (deli.telegraph@gmail.com, mail ons vooral en gerust). Rust uit, lees, geniet.

Deli Telegraph * Editie: winter 2021, oplage 150, druk: ‘t Hartje, financiering: Goeie Buurt, alle voorgaande edities staan op: bit.ly/delitelegraph, bijdragen zijn welkom in de vorm van essays, interviews, kronieken en recepten; uiterlijk 1 maart 2022 (lente-editie).

Ont-Moeten

Filmmaker Ismaël Lotz en onze eigen DT-redacteur Maarten gingen op pad. In het diepst van de viruspandemielockdownavondklokperiode, tijdens de avondklok, rond het middernachtelijk uur. In de binnenstad. Gewapend met HD-camera én de benodigde papieren werden zij meermalen staande gehouden door politie, die steevast dit initiatief bejubelden. Als ze dát toch hadden kunnen mogen filmen! In deze winterzonnewende-editie van de Telegraph vind je de QR-code die linkt naar het eindresultaat. Ter opbeuring. Ter inspiratie. We zien weer uit naar het licht in de zomer.



Teken hieronder je eigen kerstboom of sneeuwpop!

*

Erfgoed

Lisa

Niet alleen het bonken van de leidingen
niet alleen de Flink-bezorger in het trappenhuis
ook mompelen naar de kat van de onderbuur
laten zien; je bent hier nooit alleen
Achter de radiator bultjes harenbrij
fantomkatten, nu slechthorend en slechtziend
die me kopjes geven tegen mijn jeukende gehemelte
tranen uit mijn rode ogen likken
En ik laat een complete set nagels
in het doucheputje, een klein dozijn
rijstkorrels onder de koelkast achter
Voor iemand die zich na mij afvraagt
wie er hiervoor allemaal was

*

Troebele gedaanten

Maarten

Vorstbeladen twijgen staken uit diens schedeldak,
de nacht had zichtbaar rondgeraasd.
Op het hoornvlies glom een doffe waas,
erachter schenen troebele gedaanten.

“Het lukt me even niet,” sprak die,
en wierp de blik naar onder:
blauwe teen, bevende knie

De glans en glinster stak ze in de zinnen,
sneed hen door de ziel
en liet er niets van heel

“Waar verschijnt de Lente?
Wanneer komt het licht?”

Een ijzen vel trok voor de ogen,
daarachter mistig donkergrauw

Ze reden knerpend voort —
en grepen om zich heen
Eerst: kleine scheurtjes in materie
(voorbode van de storm)

Pas later voelde er verzinking op de zij
kwijt leek alles dat die voordien bij zich droeg,
verdwenen in de afgelegde weg

“Waar verschijnt de Lente?
Wanneer komt het licht?”

Ik ben een kerstboom

Janine

Ik ben een kerstboom, en daarom ben ik een blijde boom. Ik ruik lekker, ik blijf altijd groen. Ik sta hier nu al zo’n tien jaar, op hetzelfde plekje met dezelfde burens. Heel gezellig maar, ach, ook als kerstboom wil je gaan voor zelfverwezenlijking. Ik weet dat ik op een gegeven moment ga ik doen waarvoor ik hier al jaren op dit plekje in het bos sta, ik kan niet wachten! Ik ben zo blij dat ik weet wat mijn doel in het leven is.

Deze blijdschap werd groter toen er onlangs een groepje mensen naast mij kwam zitten. Ze hadden thee en koekjes mee. Ze spraken met elkaar, en leken helemaal niet zo blij als ik. Iemand vroeg: weten jullie eigenlijk waarom je hier op deze aarde rondloopt? Ik hoorde veel uh en ah, ik weet het niet, enzo... Ik was verbaasd, ik zei: ja, ik weet het, ik ben een kerstboom en dit jaar ben ik groot genoeg. Neem mij mee, ach toe, mag ik dan bij één van jullie in huis staan, ik zal pronken, en je huis laten ruiken naar het bos waarin je nu zit. Versier mij en rijg lichtjes door mijn takken en leg er cadeautjes onder, maak elkaar blij en ga liedjes zingen, want dan, pas dan, heb ik mijn levensdoel bereikt. *